

DOBLE TITULACIÓN

JEFE DE SALA

+

MAÎTRE



EBS028

- DIPLOMA AUTENTIFICADO POR NOTARIO EUROPEO -



DESTINATARIOS

El Programa está especialmente diseñado para aquellas personas que estén interesadas en adquirir conocimientos sobre **Jefe de Sala y Maître** y que quieran asegurarse un recorrido ascendente en esta área, con una especial elevación y consolidación de competencias.

Permite conocer el diseño de menús y cartas, la cocina creativa, experto en coctelería, la enología, la manipulación de alimentos, la prevención de riesgos laborales, la atención al cliente, comunicación comercial en hostelería, las habilidades directivas y gestión del tiempo, la gestión de alérgenos e intolerancias y el protocolo en hostelería.

El alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre Grupo Esneca Formación. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA
300H



MODALIDAD
ONLINE

*La modalidad incluye módulos con clases en directo



CURSO INICIAL
ONLINE



TUTORIAS
PERSONALIZADAS



IDIOMA
CASTELLANO



DURACIÓN
HASTA UN AÑO
*Prorrogable



IMPORTE

VALOR ORIGINAL: 1580€

VALOR ACTUAL: 395€

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “**JEFE DE SALA + MAÎTRE**”, de ELBS ESCUELA DE LIDERAZGO, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

REDES SOCIALES

 www.facebook.com/escuelaelbs

 www.linkedin.com/company/elbs-escueladeliderazgo

 [@escuela_elbs_formacion](https://www.instagram.com/escuela_elbs_formacion)

 www.escuelaelbs.com

 [@ELBS_School](https://twitter.com/ELBS_School)

 www.escuelaelbs.com/blog

CONTENIDO FORMATIVO

MÓDULO 1. DISEÑO DE MENÚS Y CARTAS

TEMAS MULTIMEDIA

1. Introducción. Objetivos generales del curso
2. Cálculo de la Rentabilidad de los platos de nuestra carta
3. Cálculo de la Rentabilidad Total de los platos de nuestra carta
4. Análisis de la Popularidad de los platos de nuestra carta
5. Categorización de los platos de nuestra carta
6. Estrategias sobre las categorías de nuestros platos
7. El Menú Engineering. Ejemplos

EJERCICIOS

1. Familia de Cremas y Potajes
2. Familia de Carnes
3. Familia de Pescados
4. Familia de Postres
5. Familia de Arroces y Pastas
6. Herramienta Menú Engineering
7. Herramienta Menú Engineering. Solución a los ejercicios

MÓDULO 2. COCINA CREATIVA

1. Introducción a la cocina creativa
2. Cambios en el proceso de producción
3. El estilo en la Cocina
4. Creatividad
5. Normas y Combinaciones organolépticas básicas
6. Presentación de elaboraciones
7. Espumas
8. Cocina bajo cero
9. Texturas culinarias
10. Materias primas
11. Elaboración de Recetas I
12. Elaboración de Recetas II

MÓDULO 3. COCTELERÍA

1. Introducción a la Coctelería I
2. Introducción a la Coctelería II
3. Los alcoholes. La Ginebra
4. Los alcoholes. El Ron
5. Los alcoholes. El Tequila
6. Los alcoholes. El Vodka
7. Los alcoholes. El Whisky
8. Cócteles con Ginebra
9. Cócteles con Ron
10. Cócteles con Tequila
11. Cócteles con Vodka
12. Cócteles con Whisky

13. Cócteles sencillos para sorprender:

- Cócteles con Ginebra
 - Cóctel Alexander
 - Cóctel Bull Dog
 - Cóctel Cream Fizz
 - Cóctel Goleen Dawn
 - Cóctel Martini Sweet
 - Cóctel Terremoto
- Cócteles con Ron
 - Cóctel Bolero
 - Cóctel Butterfly
 - Cóctel Flamingo
 - Cóctel Macambo
 - Cóctel May Tai
- Cócteles con Tequila
 - Cóctel Margarita
 - Cóctel México Pacífico
 - Cóctel Rosita
 - Cóctel Tequila Fresco
 - Cóctel Tequila Sauver
 - Cóctel de Frutas
- Cócteles con Vodka
 - Cóctel Bloody Mary
 - Cóctel Canguro
 - Cóctel Marka Kalinda
 - Cóctel Vodka Gibson

Manual básico de Coctelería

MÓDULO 4. MARIDAJE, ENOLOGÍA Y CATA DE VINOS

1. Introducción a la cata
 2. Fase olfativa
 3. Fase gustativa
 4. La vendimia
 5. Vinificación de los vinos I
 6. Vinificación de los vinos II
 7. Elaboración de vinos espumosos
 8. Clasificación de vinos dulces
 9. El corcho en el vino
 10. El Catavinos
 11. Principales cepas de vino tinto
 12. Principales cepas de vino blanco
 13. Denominaciones de origen I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI
 14. Maridaje de los vinos I
 15. Maridaje de los vinos II
- Manual completo de Enología, Maridaje y Cata de Vinos.

MÓDULO 5. MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. Enfermedades transmitidas por los alimentos
2. Infecciones alimentarias

3. Intoxicaciones alimentarias
 4. Microorganismos más comunes
 5. Materiales en contacto con los alimentos
 6. Desinsección y desratización
 7. El lavado de manos del manipulador de alimentos
- Manual Manipulador de Alimentos

MÓDULO 6. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

1. Introducción.
 2. Conceptos generales de trabajo.
 3. Conceptos sobre salud y condiciones de trabajo.
 4. Evaluación de las condiciones de trabajo.
 5. Vigilancia de la salud.
 6. Gestión de accidentes de trabajo.
 7. Precauciones generales.
 8. Qué hacer.
 9. Primeros auxilios.
 10. Primeros auxilios quemaduras.
 11. Primeros auxilios RCP.
 12. Lugares de trabajo.
 13. Máquinas y herramientas.
 14. Trabajos en altura.
 15. Riesgo eléctrico.
 16. Señalización de seguridad.
 17. Equipos de protección individual.
 18. Planes de emergencia y evacuación.
 19. Incendios.
 20. Conceptos básicos ley PRL.
 21. Ley 31-1995 PRL.
 22. RD 39-1997 reglamento.
- Manual de Prevención de Riesgos Laborales

MÓDULO 7. HABILIDADES Y COMPETENCIAS DIRECTIVAS

1. Habilidades directivas
 - El proceso directivo
 - Teorías del liderazgo
 - El liderazgo
 - La motivación laboral
 - La motivación del personal
 - La comunicación
 - La negociación
 - Comunicación y negociación
 - La PNL
 - Coaching y mentoring
 - Coaching
2. Gestión del tiempo
 - Personajes
 - Conceptos
 - Introducción a la gestión del tiempo
 - Como de buena es su gestión del tiempo

- 10 Errores comunes de gestión del tiempo
- Como de productivo es
- Registros de actividad
- Lista de tareas
- Agenda Windows
- Agenda Outlook
- Organización en Windows I
- Organización en Windows II
- Organizarse con Outlook
- Organizarse con el móvil
- Lista de tareas con Excel
- Presupuesto familiar con Excel
- Datos e información con Excel
- Remember the milk
- Los 8 pasos
- Resumen

3. Manual de Gestión del Tiempo

MÓDULO 8. ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

1. Alérgenos
2. Síntomas y diagnóstico
3. Intolerancias alimentarias
4. Enfermedad celiaca
5. Tratamiento de alergias e intolerancias
6. Alérgenos alimentarios
7. Cereales
8. Alergia a las proteínas
9. Alergia e intolerancia al huevo
10. Pescados
11. Marisco
12. Cacahuetes
13. Apio, mostaza y sésamo
14. Sulfitos
15. Aspectos legislativos I
16. Aspectos legislativos II
17. Aspectos legislativos III
18. Reglamento UE 2011-I
19. Reglamento UE 2011-II
20. Reglamento UE 2011-III
21. Reglamento UE 2011- IV
22. Reglamento UE 2011- V

Manual nueva Normativa sobre alérgenos. Análisis Reglamento de la UE No 1169/2011.

Reacciones de hipersensibilidad a los alimentos.

Guía Información sobre alérgenos en alimentos sin envasar. Comunidad de Madrid.

Guía Información sobre alérgenos y Etiquetado en alimentos envasados. Comunidad de Madrid.

Guía Información sobre alérgenos la restauración colectiva. Generalitat Catalunya.

MÓDULO 9. PROTOCOLO EN HOSTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROTOCOLO EN HOSTELERÍA

1. Qué es Hostelería
 - Establecimientos.
 - ¿Que es el protocolo?
 - Breve historia del protocolo.
 - El protocolo en la hostelería.
 - Protocolo y Ceremonial
 - Actos Privados.
 - Actos Públicos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EVENTOS

1. Diagrama básico de un acto o evento.
2. Organización de un evento, banquete, celebraciones.
3. Distribución y tipos de mesas.
 - Rectangulares
 - Ovaladas
 - Cuadradas.
 - Redondas.
 - Mesa Imperial.
 - Mesas combinadas
 - Combinaciones de Comedores, tipos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRECEDENCIA, PRESIDENCIA Y TRATAMIENTOS

1. La Precedencia o anterioridad
2. Tratamientos.
 - Tratamientos Reales.
 - Iglesia
 - Militar
 - Tratamientos Civiles
 - Nobiliarios
 - Diplomáticos
 - Universitarios.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INVITADOS A LA MESA

1. Colocación de los invitados.
 - VIDEO Estilos mesa francesa-inglesa

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELEMENTOS DE LA MESA

1. Mantelería y servilletas
2. Vajilla, cubertería y cristalería.
3. VIDEO Limpieza cristalería y cubertería.
4. VIDEO Montaje de una mesa banquete.
5. VIDEO Colocar un doble mantel.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SERVIR LA MESA

1. Tipos de servicio.
2. Pautas de servicio.
3. VIDEO Servir la mesa
4. VIDEO Servir vino tinto.
5. VIDEO Pautas para llevar una bandeja con bebidas.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PERSONAL EN LA HOSTELERÍA

1. Tipos de personal y funciones.
2. Personal: aseo e higiene.
3. Comportamiento.
4. Vestuario.
5. Aspectos a tener en cuenta

UNIDAD DIDÁCTICA 8. DECORACIÓN

1. Decoración de las mesas.
2. Decoración de la sala.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ATENCIÓN AL CLIENTE. PSICOLOGÍA

1. Atención al cliente. Psicología.